

Gęsie udka

data aktualizacji: 2020.11.08 autor: Redakcja



Składniki:

- 4 udka gęsie
- 3 cebule
- 5 łyżek cukru
- 3 liście laurowe
- 1 łyżka ziarnistej musztardy
- 2 łyżeczki soli
- 1/4 łyżeczki cynamonu
- 125 ml białego octu winnego
- 50 g masła
- 3 łyżki mąki ziemniaczanej
- 50 g rodzynek
- 30 g migdałów (lub płatków migdałowych)
- 1 łyżeczka majeranku

Sposób przygotowania:

Udka płuczemy i wkładamy do garnka wraz z posiekaną cebulą, cukrem, listkami laurowymi, musztardą, połową soli i cynamonem. Zalewamy octem i dopełniamy wodą, tak żeby udka były przykryte. Gotujemy pod przykryciem na wolnym ogniu przez 2 godziny.

Po tym czasie wyjmujemy udka, wywar odstawiamy do wystygnięcia, a potem zbieramy tłuszcz z powierzchni. Na rozgrzanym maśle obsmażamy udka z każdej strony. Powoli wsypujemy resztę cukru i karmelizujemy. Wlewamy 350 ml wywaru i zagęszczamy mąką ziemniaczaną. Wrzucamy sparzone we wrzątku rodzynek, dodajemy grubo zmielone migdały, resztę soli i majeranek. Wykładamy udka na podgrzany półmisek, polewamy sosem i podajemy.

Idealnym dodatkiem do gęsi są knedle i czerwona kapusta.